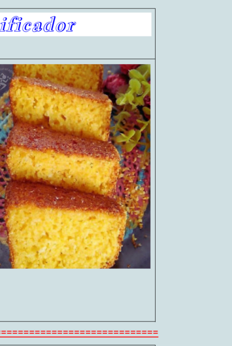
Bolo Flocão de Milho – Liquidificador

SITE → Clique aqui Ver a Receita



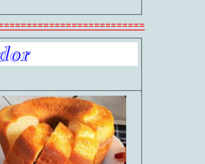
- Ingredientes
- 3 ovos;
- 1 xícara (chá) de açúcar;
- 2 xícaras (chá) de leite integral;
- ½ xícara (chá) de óleo;
- 2 ½ xícaras (chá) de flocão de milho;
- 1 pitada de sal;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó. "Químico"

- Modo de Preparo

1ª Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o leite integral, o açúcar, a pitada de sal e o flocão de milho. Bata por 3 minutos.
2ª Em seguida adicione o fermento em pó. Bata por 20 segundos.
3ª Unte uma forma com manteiga e polvilhe açúcar.
4ª Coloque a massa. Leve para assar em forno preaquecido a 180ºC, por 40 minutos

Bolo de Maizena – Liquidificador

SITE → Clique aqui Ver a Receita



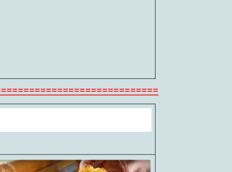
- Ingredientes
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de maizena (amido de milho)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

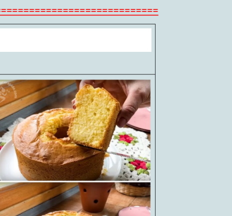
- Margarina e farinha de trigo para untar

1ª Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento.
2ª Bata até ficar homogêneo, coloque o fermento e dê uma batidinha só para misturar.
3ª Coloque em uma forma de buraco no meio untada e polvilhada.
4ª Leve para assar em forno preaquecido por 35 minutos dependendo do forno.

Bolo Caseiro – Simples!

SITE → Clique aqui Ver a Receita





- Ingredientes
- 3 ovos
- 1 xícara (240 ml) de açúcar
- 3 colheres de sopa bem cheias de margarina ou manteiga
- Pitada de sal
- 1 xícara (240 ml) de leite
- 2 xícaras (280g) de farinha de trigo
- 1 xícara (140 g) de amido de milho (maizena)
- 1 colher de sopa de fermento em pó

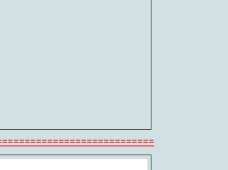
- Modo de Preparo

1ª Pré-aqueça o forno a 200ºC.
2ª Em um liquidificador, adicione os ovos, açúcar, margarina, sal e leite. Bata por cerca de 2 minutos.
3ª Acrescente as farinhas (trigo e amido de milho) aos poucos no liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea.
4ª Adicione o fermento em pó e misture com um fouet ou colher, apenas para incorporar.
5ª Unte uma forma de bolo com óleo.
6ª Despeje a massa na forma preparada.
7ª Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos a 200ºC ou até que esteja dourado e assado por dentro (faça o teste do palito).
8ª Após assar, deixe o bolo esfriar antes de desenformar.
9ª Sirva o bolo acompanhado de café, chá ou suco.

- Dicas adicionais:
- Para dar mais sabor, adicione raspas de laranja à massa.

Bolo Simples

SITE → Clique aqui Ver a Receita



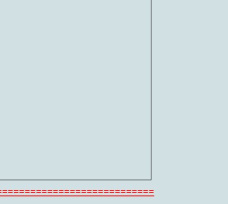
- Ingredientes
- 2 xícaras (chá) de Açúcar
- 3 xícaras (chá) de Farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de Margarina
- 3 ovos
- Leite 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó (Químico)

- Modo de Preparo

1ª Bata as claras em neve e reserve,
2ª Misture as gemas, a margarina e o açúcar até obter uma massa homogênea.
3ª Acrescente o leite e a farinha de trigo aos poucos, sem parar de bater.
4ª Por último, adicione as claras em neve e o fermento.
5ª Despeje a massa em uma forma grande de furo central untada e enfarinhada.
6ª Asse em forno médio 180 °C, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos ou ao furar o bolo com um garfo, este saia limpo.

Massinha Frita

SITE → Clique aqui Ver a Receita



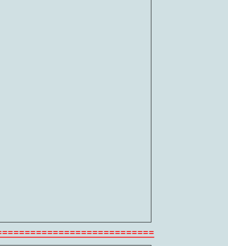
- Ingredientes
- 1 ovo inteiro;
- ½ colher (sopa) de fermento em pó;
- 500g de farinha de trigo;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 3 colheres (sopa) de açúcar refinado;
- água morna (até dar o ponto);
- ½ colher (café) de sal.

- Modo de Preparo

- Pegue uma bacia grande e adicione a farinha de trigo.
- Com as mãos, abra um buraco no meio e adicione o ovo, a manteiga, o açúcar, o sal e o fermento em pó, misturando.
- Junte a água morna, aos poucos, até formar uma massa consistente.
- Assim que ganhar consistência, amasse até ficar lisinha e desgrudar das mãos.
- Não há necessidade de sovar.
- Abra a massa utilizando um rolo e corte tiras de 3 dedos de largura.
- Em seguida, faça cortes na diagonal, formando losangos.
- Utilize óleo quente (mas não muito) para fritar, até dourar.
- Retire do óleo e escorra em uma forma forrada com papel-toalha.
- Sua maravilhosa massinha frita está pronta. Aproveite!

Rocambole de Chocolate com Morango

SITE → Clique aqui Ver a Receita



- Ingredientes
- 5 claras
- 5 gemas
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- Recheio
- ½ kg de chocolate ao leite
- 1 xícara de creme de leite

- Modo de Preparo

Em uma batedeira, bata as claras até atingirem o ponto de neve. Aos poucos, coloque as gemas, o açúcar e a farinha. Unte uma assadeira com margarina e farinha e despeje a massa. Asse em forno pré-aquecido a uma temperatura de 180 ºC durante 15 minutos.

- Preparo do recheio

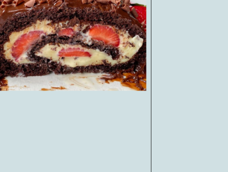
Encha uma panela grande com água e coloque outra por cima, derreta o chocolate dessa forma. Esse processo é conhecido como banho-maria. Em uma tigela, coloque o chocolate e misture o creme de leite.

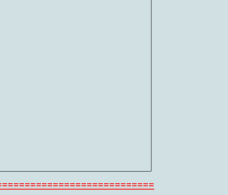
- Finalizando

- Umedeça um pano com água, coloque a massa do rocambole em cima enrole e depois desenrole.
- Deixe a massa aberta, com a ajuda de uma espátula, recheie todos os cantos. Feche a massa enrolando com cuidado. Por cima, coloque um pouco do recheio, leve para a cobertura. Para enfeitar, coloque um pouco de granulado ou alguns morangos cortados.

Torta Salgada de Pão velho

SITE → Clique aqui Ver a Receita

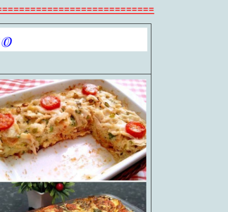




Ingredientes da receita de torta salgada
8 ovos
300 gramas de presunto picado
300 gramas de mussarela picada
1 copo de requeijão cremoso
1 caixinha de creme de leite
5 pães franceses amanhecidos
3 tomates picados sem sementes
1 tomate cortado em rodelas
Orégano e cheiro verde a gosto
Sal e pimenta do reino a gosto
Azeitonas a gosto.

Modo de preparo
Numa tigela grande coloque os ovos, as azeitonas, o tomate picado sem sementes, o requeijão, o creme de leite, a mussarela, o presunto e misture bem para incorporar. Adicione o orégano, o sal, pimenta do reino e o cheiro verde e misture um pouco mais. Num refratário (30 cm x 20 cm) untado com manteiga, coloque uma camada de pão amanhecido cortado em rodelas, cubra com metade do creme e polvilhe com queijo mussarela.
Disponha mais uma camada de rodelas de pão, o creme e mais mussarela. Decore com as tomates em rodelas e azeitonas a gosto.
Polvilhe orégano e deixe descansar por no mínimo 1 hora, para que o pão amoleça com a umidade do creme. Dessa forma a torta ficará mais saborosa depois de assar. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 20-25 minutos, retire do forno e corte em porções.
Sirva em seguida e bem quentinha essa torta salgada deliciosa!

Gelado de Maracujá + Delicioso !! SITE → Clique aqui Ver a Receita



- Ingredientes - Base
- BISCOITO MAIZENA DE CHOCOLATE (um pacote)
- MANTEIGA – 3 colheres de sopa

Modo de Preparo

1. Preparando a Base
Triture os biscoitos maizena de chocolate até obter uma consistência de farelo. Em uma tigela, misture os biscoitos triturados com a manteiga derretida até formar uma massa homogênea.
Forre o fundo de uma forma com a massa e pressione bem.
Leve ao freezer por cerca de 15 minutos para firmar.
2. Preparando a Mousse de Maracujá
Em um liquidificador, adicione o leite condensado, o creme de leite, o suco de maracujá e o leite em pó.
Bata todos os ingredientes até obter uma mistura cremosa e homogênea.
Despeje a mousse sobre a base de biscoito na forma.
Volte ao freezer e deixe congelar por aproximadamente 2 horas.
3. Preparando a Ganache
Em uma panela, aqueça o creme de leite até começar a ferver.
Retire do fogo e adicione o chocolate picado.
Mexa bem até o chocolate derreter completamente e formar uma mistura lisa e brilhante.
Deixe a ganache esfriar por alguns minutos.
4. Montagem
Retire a forma do freezer e despeje a ganache sobre a mousse de maracujá.
Espalhe a ganache uniformemente, cobrindo toda a superfície.
Leve novamente ao freezer e deixe gelar por + 4hs ou até ficar completamente firme.

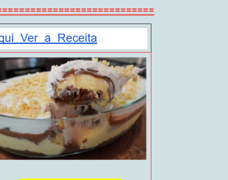
- Ingredientes - Mousse de Maracujá
LEITE CONDENSADO – 395g
CREME DE LEITE – 200g
SUCO DE MARACUJÁ – 250ml
LEITE EM PÓ – uma xícara de 200ml

↔ Ganache

CHOCOLATE – 200g
CREME DE LEITE – 200g
Cobertura
CHANTILLY – 200g
Chocolate BRANCO – uma barra 80g

Bolo de Limão – Delicioso !!

SITE → Clique aqui Ver a Receita



- Ingredientes
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de óleo
- 4 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 ovos

- Para Cobertura
- 4 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 caixinha de leite condensado

- Passo a passo da Receita!
- Modo de Preparo - (Massa)

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma com margarina e farinha de trigo, garantindo que a massa não grude.

Em uma tigela grande, adicione a farinha de trigo e o açúcar. Misture bem os ingredientes secos.

Em seguida, adicione o leite e o óleo à mistura de farinha e açúcar. Mexa até obter uma massa homogênea.

Acrescente o suco de limão à massa e continue mexendo. O aroma cítrico do limão irá dar um toque especial ao seu bolo.

Separe as claras das gemas dos ovos. Adicione as gemas à massa e mexa novamente.

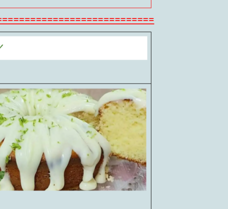
Em outra tigela, bata as claras em neve até que fiquem firmes e, em seguida, incorpore-as delicadamente à massa. Isso deixará o bolo ainda mais fofinho.

Por último, adicione o fermento em pó à massa e misture suavemente.

Passo 2: Assando o Bolo
Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno pré-aquecido. Asse o bolo por aproximadamente 35-40 minutos, ou até que fique dourado e um palito inserido no centro saia limpo. O tempo pode variar de acordo com o seu forno, então fique de olho no bolo.
Quando estiver pronto, retire o bolo do forno e deixe esfriar por alguns minutos antes de desenformar.
Passo 3: Preparando a Cobertura de Limão
Enquanto o bolo está esfriando, é hora de preparar a cobertura de limão. Em uma tigela, misture o suco de limão e o leite condensado. Mexa até obter uma mistura cremosa e uniforme.
Com o bolo já desenformado e ainda morno, despeje a cobertura de limão por cima. Certifique-se de espalhar uniformemente para que o sabor do limão esteja em cada pedaço.

Ganache para Coberturas e Recheios.

SITE → Clique aqui Ver a Receita



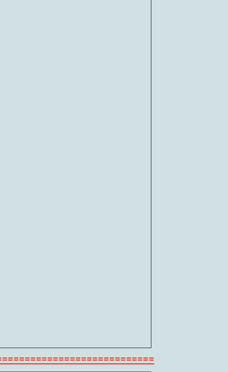
- Ingredientes
- 150g de chocolate ao leite ou meio amargo
- 200g de creme de leite fresco
- Opcional → 1 colher de sopa manteiga (Opção - Dar brilho na Textura)

- Modo de Preparo

- Derreter o chocolate no micro-ondas. Para isso, coloque o chocolate em um recipiente de vidro, leve ao micro-ondas e na potência máxima deixe por 1 minuto.
- Enquanto isso derreta a manteiga.
- Passado o tempo, retire o chocolate do micro-ondas e mexa. Se perceber que o chocolate não derreteu bem, deixe por mais 30 segundos no micro-ondas
- Coloque o chocolate derretido numa panela junto com a manteiga derretida e o creme de leite. Deixe em fogo baixo e mexa até ficar um creme homogêneo.

Bombom de Prestígio Caseiro

SITE → Clique aqui Ver a Receita



- Ingredientes
- 3 xícaras de coco ralado
- 1 xícaras de leite condensado
- 200 gramas de chocolate escuro ou leite opcional

- Modo de Preparo

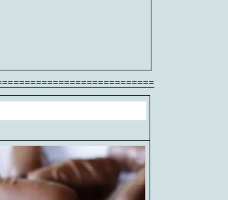
- Em uma tigela, misture o coco com leite condensado para formar uma massa pegajosa de espessura.
- Usando suas mãos (é sim para um resultado eficaz) faça retângulos com a massa.
- Pressionar firmemente para assegurar que os retângulos mantenham a sua forma.
- Disponha-os em uma assadeira coberta com papel manteiga e coloque-os no freezer por cerca de 20 minutos.
- Isto irá tornar mais fácil para passar em chocolate.

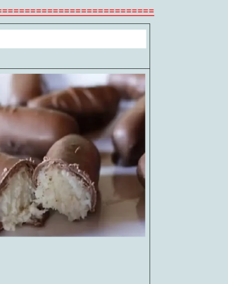
⇢ Não pular ⇠

- Enquanto isso, corte o chocolate em pedaços e coloque 2/3 em um refratário e leve ao microondas para derreter.
- Adicione o restante do chocolate e continue a mexer até que esteja completamente derretido.
- Isso permitirá que o chocolate tenha uma textura brilhante
- Em seguida, retire os retângulos do congelador.
- Usando 2 garfos, mergulhe um retângulo no chocolate derretido e role-os para cobrir todos os lados.
- Coloque em um papel manteiga e deixe até ficar bem firme.

Bolo de Coco Gelado

SITE → Clique aqui Ver a Receita



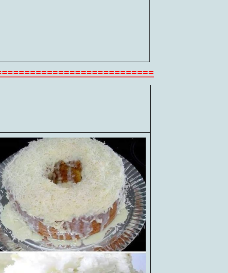


- Ingredientes - (Massa)

2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
4 ovos
1 xícara (chá) de leite
1 colheres (sopa) coco ralado
1 colher (sopa) fermento em pó
2 colheres (sopa) margarina sem sal
- Calda:
1 lata de leite condensado
1 vidro (200ml) leite de coco
1 xícara de coco ralado
- Modo de preparo:
- Massa:
Bata no liquidificador os ovos, o leite, a margarina, o açúcar e o coco. Coloque o trigo em uma vasilha, despeje a massa batida e misture até que fique homogêneo.
Adicione o coco e misture. Por último, acrescente o fermento
Coloque em forma untada e enfarinhada
Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.
- Cobertura:
Misture tudo (não precisa levar ao fogo), coloque sobre o bolo ainda quente e polvilhe coco ralado. Leve para gelar!

Pastelão de forno.

SITE → Clique aqui Ver a Receita

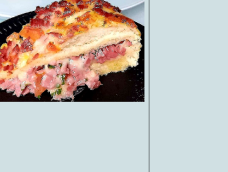


- Ingredientes - (Massa)

500gr. de farinha de trigo (aproximadamente)
3 colheres (sopa) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
3 Colheres (sopa) de óleo
1 Colher (sopa) de azeite
10 gr. de fermento biológico
1 Ovo
1 xícara (chá) de leite morno
1 Gema de ovo para pincelar
Recheio:
Ingredientes:
350gr. de mortadela defumada
350gr. de mussarela ralada
1 tomate picado
1/2 cebola a gosto
Salsinha
Sal a gosto
↔ Numa tigela misture todos os ingredientes reserve um pouco para decorar
Modo de preparo:
Numa bacia coloque o leite, o açúcar, o óleo, o azeite, o sal, o fermento, o ovo e misture bem, adicione a farinha aos poucos e misture até soltar das mãos, deixe a massa em uma bacia untada com óleo e coberta por uns 10min. Após, divida a massa em duas partes, em uma forma untada abra o fundo, coloque o recheio por cima e abra a outra parte e coloque por cima, aproximadamente 30min. e leve para assar em forno médio por aproximadamente 30min. até dourar

Bolo Encantado de Chocolate e Laranja

SITE → Clique aqui Ver a Receita



- Modo de Preparo - (Massa)

1ª Bata bem os ovos com o açúcar até esbranquiçar. Reserve.
2ª Misture o chocolate em pó com a manteiga ou margarina e incorpore ao ovo batido aos poucos.
3ª Adicione a baunilha, a castanha e a farinha peneirada com o bicarbonato e misture bem.
4ª Despeje em fôrma redonda (22 cm de diâmetro) untada e forrada com papel-manteiga untado.
5ª Leve ao forno médio preaquecido (180 ºC) por cerca de 40 minutos ou até firmar (faça o teste do palito).
6ª Desenforme morno e deixe esfriar.

- Modo de Preparo - (Recheio e cobertura)

Derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite até obter um creme liso. Leve à geladeira para firmar.

- Modo de Preparo - (Montagem)

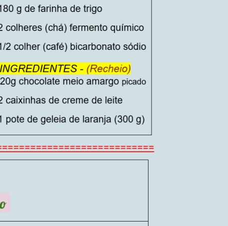
1ª Divida a massa em 3 camadas e acomode a primeira camada no prato de servir.
2ª Recheie com a geleia e uma camada de recheio. Coloque a segunda camada de massa.
3ª Recheie com a geleia e encerre com a terceira camada de massa.
4ª Cubra o bolo todo com o creme de chocolate restante.
5ª Decore com a castanha reservada e leve para gelar.

- INGREDIENTES
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 100 g de chocolate em pó
- 150 g de manteiga derretida
- 1 colher (chá) essência baunilha
- 120 g castanhas-do-pará trituradas
- 180 g de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) fermento químico
- 1/2 colher (café) bicarbonato sódio

INGREDIENTES - (Recheio)
- 320g chocolate meio amargo picado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 pote de geleia de laranja (300 g)

Mousse de Paçoca.

Site: Grupo do Facebook: → Prato Perfeito



- INGREDIENTES
- 12 paçocas tipo rolha
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 envelope de gelatina sem sabor

- Modo de Preparo

- Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem.
- No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e 10 paçocas esfareladas.
- Acrescente a gelatina bem dissolvida à mistura no liquidificador e bata mais um pouco.
- Despeje a mistura em uma forma untada e distribua por cima 2 paçocas restantes esfareladas.
- Leve à geladeira para firmar por algumas horas.

Bolo de laranja com calda de laranja

SITE → Clique aqui Ver a Receita

- INGREDIENTES
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 4 ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de suco de laranja
- Raspas de 1 laranja
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro
- 1/4 de xícara de água

- Modo de Preparo

- Em uma tigela, peneire a farinha e o fermento e reserve.
- No liquidificador ou na batedeira, bata os ovos, o açúcar e o óleo por cerca de 5 minutos, até formar um creme fofo e esbranquiçado.
- Adicione o suco e as raspas de laranja e bata mais um pouco.
- Transfira a mistura para uma tigela grande e adicione a farinha e o fermento aos poucos, mexendo delicadamente com uma espátula, até obter uma massa lisa e homogênea.
- Despeje a massa em uma forma redonda de 25 cm de diâmetro, untada e enfarinhada, e alise a superfície com a espátula.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e assado por dentro.

- Dica !

- Você pode fazer o teste do palito para verificar: espete um palito no centro do bolo e, se ele sair limpo, está pronto.
- Enquanto o bolo assa, prepare a calda.
- Em uma panela pequena, misture o açúcar de confeiteiro com a água e leve ao fogo baixo, mexendo até dissolver.
- Deixe ferver por alguns minutos, até engrossar um pouco. Desligue o fogo e reserve.
- Quando o bolo estiver pronto, retire do forno e fure toda a superfície com um garfo.
- Regue o bolo com a calda ainda quente, espalhando bem com uma colher. Deixe o bolo absorver a calda por alguns minutos e depois desenforme sobre um prato.

- Dica Extra!

- Você pode incrementar a calda com um pouco de licor de laranja, como Cointreau ou Grand Marnier, para dar um toque especial. Mas cuidado para não exagerar na quantidade, pois o álcool pode deixar a calda amarga.
- Você pode variar o formato do bolo, usando uma forma de buraco no meio, uma forma retangular ou até mesmo uma forma de silicone. O importante é untar e enfarinhar bem a forma, para que o bolo não grude e desenforme facilmente.
- Você pode congelar o bolo já com a calda, embrulhado em papel-alumínio, por até 3 meses. Para descongelar, simplesmente deixe em temperatura ambiente por algumas horas ou aqueça no micro-ondas por alguns segundos.

Bolo de Milho com Goiabada.

SITE → Clique aqui Ver a Receita

- INGREDIENTES
- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de Leite Integral
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de fubá
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 200 gramas de goiabada cortada em cubos
- 1 colher de sopa de farinha de trigo

- Para Calda de Goiabada
- 150 gramas de goiabada cortada em pedaços
- 1/2 xícara de água

•• Para esta receita, utilize uma xícara de 200 ml como medida. ••

- Modo de Preparo

1 - No liquidificador, coloque os ovos, o leite, o óleo, o açúcar e bata por cerca de 2 minutos até obter uma mistura homogênea.
2 - Em seguida, adicione o fubá e uma pitada generosa de sal. Bata por mais 1 minuto.
3 - Despeje a mistura em uma tigela e adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo após cada adição.
4 - Por fim, acrescente o fermento e misture delicadamente até incorporar na massa.
5 - Transfira a massa para uma forma com furo central untada com margarina e polvilhada com fubá.
6 - Cubra os cubos de goiabada com uma colher de sopa de farinha de trigo e misture bem. (Este é o truque para evitar que os pedaços de goiabada afundem na massa.)
7 - Espalhe os cubos de goiabada sobre a massa. Não é necessário empurrá-los para dentro da massa, eles se distribuirão uniformemente enquanto o bolo assado.
8 - Asse em forno pré-aquecido a 180 graus Celsius por 45 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
9 - Enquanto o bolo assa, prepare a calda de goiabada.
10 - Em uma panela, coloque a goiabada cortada em pedaços e a água.
11 - Cozinhe em fogo médio, mexendo até que a goiabada derreta completamente e forme uma calda. Deixe esfriar.
12 - Desenforme o bolo morno, transfira para um prato de servir e regue com a calda.

Croquete de Batata Recheado com Queijo

SITE → Clique aqui Ver a Receita

- INGREDIENTES
- 3 Batatas: Escolha batatas de boa qualidade, pois elas serão a base do nosso croquete.
- 150g Queijo: Opte por um queijo de sua preferência, como muçarela, cheddar ou gouda.
- Farinha de trigo: Para dar liga à massa.
- 2 Ovo: Usaremos ovos para empanar os croquetes.
- Temperos: Sal, pimenta-do-reino e outros temperos a gosto.

- Modo de Preparo

- Cozinhe as batatas: Descasque e cozinhe as batatas até ficarem macias. Amasse-as bem para obter um purê consistente.
- Modele os croquetes: Pegue uma porção de purê de batata, faça um buraco no centro e coloque um cubinho de queijo. Modele em formato de croquete.
- Empane os croquetes: Passe os croquetes na farinha de trigo, depois nos ovos batidos e, por fim, frite-os até dourarem.

- Dica Extra!

- **Varie os queijos:** Experimente diferentes tipos de queijo para variar o sabor. Queijo gorgonzola ou queijo coalho também são ótimas opções.
- **Acompanhamento:** Sirva os croquetes com um molho de sua escolha, como maionese temperada ou molho barbecue.
- **Usar outros tipos de Queijo:** Gorgonzola, provolone ou queijo coalho, para variar o sabor do croquete.
- **Qual é a melhor maneira de empanar os croquetes?** Siga a sequência: farinha de trigo, ovos batidos e pão ralado. Isso garantirá uma casquinha crocante.

Crumble de Frutas.

SITE → Clique aqui Ver a Receita

Crumble de Manga e Banana.

Crumble: A Receita Base com (6 porções)
- 100g de Manteiga Gelada
- 100g de farinha de trigo
- 100g de farinha de amêndoa
- 100g de açúcar mascavo

- Corte a manteiga em cubos, com as mãos ou no processador* Misture com as farinhas e açúcar.
- A massa ao final deve parecer com grandes grãos de areia.
- Em uma travessa untada coloque as frutas cortadas em pedaços e salpique o crumble por cima.
- Leve ao forno preaquecido 180graus por cerca 30 minutos.

Dicas:
- As amêndoas podem ser substituídas por nozes, avelãs, coco ralado, aveia..
- você pode adicionar à massa as especiarias que ama: canela, gengibre em pó, baunilha..
- Se sobrar muita massa você pode congelar e usar no próximo crumble.

Opção que pode ser Combinados!
/Exemplo: Crumble de Banana e Manga\

- 1 receita base (substitua a farinha de amêndoa pela mesma quantidade de coco ralado)
- 4 bananas
- 1 manga
- 1 limão (raspas e suco)
- 2 colher de sopa de rum
- 6 colheres à café de açúcar mascavo

- MODO de PREPARO

- Unte uma travessa com manteiga e depois salpique as 6 colheres de açúcar mascavo.
- Corte as bananas em rodelas e as mangas em cubos. Coloque-as na travessa.
- Salpique as raspas do limão e depois aperte o suco em cima das frutas.
- Regue com as colheres de rum e cubra com a massa.
- Asse a 180graus, 40 minutos. Vai muito bem com um sorvete de coco.

Bolo de Abacaxi com Ameixa

SITE → Clique aqui Ver a Receita

- INGREDIENTES
- 1 1/2 e meia xícara (chá) de açúcar (225 g)
- 8 gemas
- 2 xícaras (chá) de manteiga sem sal (400 g)
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada (440 g)
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 1 sachê de MID® Abacaxi
- 8 claras em neve
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 lata de doce de leite (395 g)
- 2 xícaras (chá) de ameixa seca, sem caroço (280 g)

- Decoração
- 2 e meia xícaras (chá) de creme de leite fresco (500 ml)
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 10 ameixas secas, sem caroço

- MODO DE PREPARO

Na tigela da batedeira, coloque o açúcar, as gemas e a manteiga, e bata em velocidade média, por 4 minutos, ou até obter um creme. Diminua a velocidade da batedeira e adicione a farinha de trigo, aos poucos, alternando com o leite, e bata por mais 3 minutos, ou até envolver toda a farinha de trigo. Retire da batedeira, junte o MID®, as claras e o fermento, e misture delicadamente com movimentos circulares de cima para baixo. Disponha em uma assadeira grande (25 x 35 cm), untada e enfarinhada, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 45 minutos, ou até que ao espetar um palito na massa, este saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar. Enquanto isso, faça o chantilly: na tigela da batedeira, coloque o creme de leite e bata em potência alta. Junte, aos poucos, o açúcar e continue batendo por 2 minutos, ou até obter picos firmes. Desenforme o bolo e corte ao meio, no sentido horizontal.
Reserve 10 ameixas para a decoração e fatie as ameixas restantes. Na metade do bolo, espalhe o doce de leite e a ameixa fatiada. Cubra com a outra metade do bolo, decore com o chantilly e as ameixas reservadas, e sirva em seguida.

- DICA

Se preferir, para obter o doce de leite, cozinhe leite condensado em uma panela de pressão: coloque a lata de leite condensado, cubra com água, tampe e leve ao fogo alto para aquecer. Ao levantar fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 40 minutos. Desligue o fogo e espere a pressão ceder. Reserve a lata para esfriar. Antes de rechear o bolo, mexa o doce de leite com uma colher.

Creme de leite com abacaxi - Delicioso !!!

- Ingredientes
- 1 abacaxi cortado
- 2 colheres de açúcar
- 500 ml de água
- 2 pacotes de gelatina sabor abacaxi
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite

- Modo de Preparo

Corte o abacaxi em cubos e coloque-o em uma panela.
Adicione 2 colheres de açúcar e misture.

Despeje 500 ml de água na panela e deixe ferver. Em seguida, desligue o fogo.
Adicione os 2 pacotes de gelatina sabor abacaxi e misture bem. Reserve.

No liquidificador, coloque 1 caixinha de leite condensado e 2 caixinhas de creme de leite. Bata por 1 minuto.
Coloque a mistura do liquidificador sobre o abacaxi e gelatina. Misture novamente e reserve.

Unte uma forma com óleo e despeje a mistura sobre ela.

Leve ao congelador por 2 horas. Desenforme e a receita estará pronta.

Empadão de Camarão - Programa: Ana Maria Braga

SITE → Clique aqui ver a Receita

- Ingredientes

Massa
- 4 xíc (480 g) de farinha de trigo
- 3 tabletes (300 g) de margarina para culinária
- 6 colheres sopa de água
- 1 colher de chá de sal

- Ingredientes

Recheio:
- 2 cebolas grandes picadas
- 3 tomates grandes picados com semente
- 800 g de camarão médio inteiros ou (em metades)
- 2 colheres de sopa de azeite
- 3 colheres sopa de salsa picada
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1/2 xíc de água filtrada
- 1 Tablete de caldo de camarão ou vegetais
- sal e pimenta a gosto

- Modo de Preparo

Massa:
- Misture todos os ingredientes e amasse até obter uma massa homogênea. Reserve coberta.

- Modo de Preparo

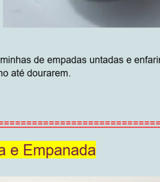
Recheio:
- Em uma panela média coloque o azeite para aquecer, acrescente a cebola picada e deixe dourar até que fique opaca. Acrescente os tomates picados e deixe amolecer por uns 3 minutos, coloque os camarões e deixe cozinhar por uns 3 ou 4 minutos (o camarão se passar do tempo de cozimento fica duro) , vá adicionando o resto dos ingredientes e teste o sal e a pimenta. Quando estiver tudo ok, engrosse o recheio com o amido de milho dissolvido em água filtrada. Mexa bem e desligue o fogo.

- Modo de Preparo

Montagem:
- Dividir a massa em 2 partes, sendo a da base do empadão com uma quantidade maior do que a de cobertura, forre uma superfície com papel filme (uma largura + ou - de 40 cm) coloque a parte maior da massa, achatar e cobrir com papel filme também. Abrir com o rolo de macarrão do tamanho suficiente para forrar uma forma de fundo removível de 30 cm. Forre com a massa, acerte o redor da forma deixando que a massa ultrapasse a altura da borda uns 2 cm. Colocar o recheio espalhando para que fique bem distribuído, repetir a mesma coisa com a massa da cobertura, cobrir o decorar o empadão com a massa que restou. Pincele o empadão com gema e leve ao forno médio (180º) por aproximadamente 1 hora.

Empada com Leite Condensado com Coco

Site da Receita: https://receitas.globo.com/tipos-de-prato/doces-e-sobremesas/empada-doce-4d50cbfe52e0b252bc006faa.ghtml



- Ingredientes
- 125g de trigo
- 65g de manteiga ou margarina (2 colheres)
- 1 gema
- 2 colheres de açúcar

- Recheio:
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de coco ralado

- Modo de Preparo

- Misture os ingredientes da massa até ficar homogênea, forre forminhas de empadas untadas e enfarinhadas com a massa e recheie com o leite condensado misturado com o coco. Leve ao forno até dourarem.

OBS: Não encher muito com o recheio para não derramar.

Batata Recheada e Empanada

- Ingredientes
- 1 kg de batata tipo Asterix
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 gemas
- 3 colheres (sopa) de maisena
- Sal a gosto
- 2 ovos batidos
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Recheio:
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 500g de carne moída
- 1 tomate sem sementes picado
- Sal e cheiro-verde picado a gosto
- 1 e 1/2 xícara (chá) de queijo mussarela fatiado

- Modo de Preparo

- Para o recheio, aqueça uma panela com o óleo em fogo médio e frite a cebola e a carne até dourar. Adicione o tomate, sal, cheiro-verde e refogue por 3 minutos. Desligue, misture com a mussarela e reserve.
- Cozinhe as batatas no vapor até que fiquem macias. Esprema as batatas ainda quentes em uma tigela, adicione a manteiga, as gemas, a maisena, sal e misture.
- Deixe esfriar, abra porções da massa na mão, divida o recheio entre elas e feche, modelando bolinhas achatadas.Passe pelos ovos batidos, pela farinha de rosca e frite, aos poucos, em óleo não muito quente, até dourar. Escorra sobre papel-toalha e sirva em seguida.